Bûche glacée

500gr mangue + 500gr tranches ananas congelées à plat la veille
500gr lychees + 3 blancs d'œufs + 300gr sucre glace
3CS crème épaisse + crème chantilly pour le décors
granulée en chocolat, ou noix de coco, ou sujets en sucre

* Chemiser un moule à cake de papier alu. Mettre de côté.
* Dans le TM, mettre 100 g de sucre et mixer pour avoir du sucre glace pendant 25 secondes Vitesse 7. ajouter 1 blanc d'œuf et les fruits congelés, et préparer un sorbet classique, en ajoutant 1 cuillerée à soupe de crème épaisse. Refaire cette opération trois fois en tout avec les trois fruits.
* Après chaque sorbet, mettre celui-ci dans le moule à cake, placer au congélateur pendant que vous faites le 2e sorbet et ainsi de suite. On obtient 3 couches de sorbets différents (on peut aussi mettre une couche de chantilly ou de meringues ou de génoise entre les différentes couches de sorbets).
* Au moment de servir, démouler le moule à cake en sortant doucement le papier alu, décorer avec de la chantilly, les granulés en chocolat, ou toute autre garniture selon choix.
*** Variantes : On peut faire trois autres sorbets, selon goût, par exemple, fraise, poire, banane, ou bien abricot, citron, pomme, ou encore framboise, citron, mandarine. Les choix sont infinis.

created by free version of DocuFreezer